



MANNELE

400 + 100 g farine - 25 g levure fraîche - 25 g sucre semoule - 1 oeuf - 250 g lait tiède - 7 g sel - 140 g beurre -

Dans un bol, mettre les 100 g de farine, la levure émiettée et le lait tiède. Remuer légèrement. Laisser 10 minutes. Verser le tout dans le bol du Kitchenaid, ajouter les 400 g de farine, le sel, le sucre, l'oeuf. Faire tourner avec le crochet à vitesse moyenne 10 minutes. Ajouter le beurre coupé en petits cubes et faire tourner jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Recouvrir le bol d'un film alimentaire et laisser doubler de volume.

Au bout de ce temps, faire encore tourner 5 minutes. Retirer la pâte du bol, partager la pâte en 6 ou 12 morceaux, former des boudins puis des bonhommes en coupant les bras et les jambes avec des ciseaux, planter des raisins secs pour les yeux, dorer au jaune d'oeuf, laisser lever à température ambiante.

Enfourner à four préchauffé 200° (th.6-7). Cuire 20 minutes pour les gros, 10 minutes pour les petits.